Dans la même collection :

Imprimé en Italie

2

Les Oeufs

Les Cahiers de Cuisine

Les Oeufs



Offert par **felix potin**

Les Cahiers de Cuisine

Collection dirigée par
Sabina de Balkany

Ouvrage rédigé par
Valérie-Anne Létoile

avec la collaboration de
Colette Berthelin
Laurence Pagnard
Brigitte de Roquemaurel

Réalisation :
Béatrice Sturm
Diane d'Halloy

Les proportions indiquées dans les recettes sont calculées pour 4 personnes.

76, bd Saint-Germain 75005 Paris

Recettes proposées par

Valérie-Anne Létoile

Les Oeufs

Editions Valber

ŒUFS AURORE

Préparation : *25 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Faites cuire les œufs 10 mn à l'eau bouillante. Ecalez-les et coupez-les en deux. Retirez délicatement les jaunes sans abîmer les blancs.
2. Mélangez les jaunes avec le persil haché, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche et 30 g de beurre. Assaisonnez le tout. Prenez soin de bien travailler le mélange afin d'obtenir une pâte homogène.
3. Allumez votre four (180 °C, thermostat 4-5). Beurrez le plat à gratin. Disposez dedans les demi-blancs d'œufs durs que vous aurez largement garnis avec la préparation.
4. Faites la béchamel : préparez un roux blond en faisant fondre le beurre doucement, incorporez la farine, mélangez pour obtenir une préparation mousseuse. Sortez du feu et incorporez ensuite le lait froid d'un seul coup en tournant. Salez et poivrez. Faites épaissir sur feu doux pendant 10 mn.
5. Incorporez à la béchamel le reste de la crème fraîche et le concentré de tomates ; nappez les œufs avec cette sauce rosée. Répartissez des noix de beurre à la surface du plat. Faites gratiner 25 mn dans le four préchauffé. Servez dès la sortie du four.

recette classique

Ingrédients et matériel	
6 œufs *80 g de beurre* *4 brins de persil* *2 dl de crème fraîche* *2 cuillerées à soupe de concentré de tomates felix potin* *Sel, poivre* **Pour la béchamel :** *30 g de beurre* *30 g de farine* *1/2 l de lait*	*Sel, poivre* **Matériel** *1 casserole* *1 plat à gratin*



Conseil : *vous pouvez parfumer votre béchamel d'une pointe de noix muscade rapée.*
Vin : *Bergerac rouge.*

ŒUFS BERCY

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *20 mn*

1. Préparez la sauce tomate : ébouillantez les tomates puis retirez la peau. Pressez-les pour éliminer les graines. Coupez la chair en dés.
2. Hachez l'oignon. Faites-le revenir à l'huile (1 cuillerée à soupe) dans une poêle avec l'ail non épluché. Eliminez ensuite l'ail. Ajoutez le cube de bouillon émietté, 1 dl d'eau, les tomates et le concentré de tomates. Laissez cuire à petit feu pendant 10 mn. Incorporez ensuite le jus du demi-citron, salez et poivrez ; ajoutez une cuillerée à soupe de persil haché et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Laissez cuire encore quelques minutes.
3. Faites cuire les œufs mollets 6 mn dans l'eau bouillante.
4. Versez la sauce tomate dans le fond d'un plat et posez les œufs dessus. Servez chaud.

recette classique

Ingrédients et matériel	
6 œufs *250 g de tomates* *Huile d'olive felix potin* *1 oignon* *1 gousse d'ail* *1 cube de bouillon concentré* *1 cuillerée à soupe de concentré de tomates* *1/2 citron* *Persil haché* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 poêle* *1 casserole*



Conseil : *présentez en même temps des tartines de pain grillé.*
Vin : *Côtes du Ventoux.*

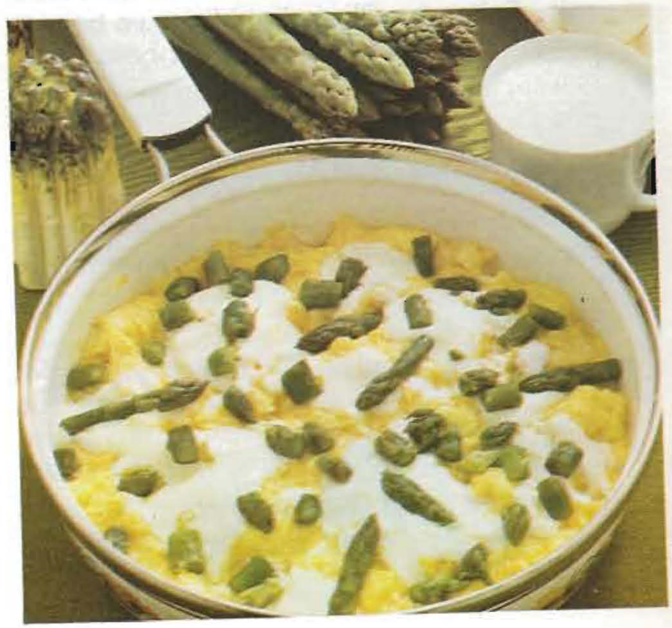
ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES

Préparation : *50 mn* **Cuisson** : *13 mn*

1. Mettez 1/2 litre d'eau à bouillir dans un autocuiseur ; ajoutez une petite poignée de gros sel. Pendant ce temps, épluchez les asperges à l'aide d'un couteau économe (éplucheur) ; lavez-les soigneusement et tranchez les pointes (5 cm de long environ). Mettez-les dans le panier de l'autocuiseur. Posez le panier dans l'autocuiseur et fermez hermétiquement ce dernier. Laissez cuire de 4 à 5 mn (suivant la grosseur des pointes) à partir de la mise en rotation de la soupape.
2. Egouttez ensuite les pointes d'asperges et disposez-les sur un torchon propre. Faites chauffer 30 g de beurre et passez-y les pointes d'asperges à feu doux.
3. Cassez les œufs dans une jatte, salez et poivrez, crevez les jaunes et mélangez sans battre. Faites fondre le beurre dans une casserole placée au bain-marie, c'est-à-dire plongée dans une casserole plus grande emplie d'eau chaude (70°) ; ajoutez les œufs et remuez pendant 10 mn jusqu'à ce qu'ils épaississent. Incorporez alors une cuillerée à soupe de crème fraîche, remuez encore quelques instants pour bien chauffer l'ensemble et versez ces œufs brouillés dans un plat chaud. Nappez du reste de la crème fraîche et garnissez avec les pointes d'asperges. Servez aussitôt.

recette classique

Ingrédients et matériel	
1,5 kg d'asperges *1 poignée de gros sel* *8 œufs* *80 g de beurre* *3 cuillerée à soupe de crème fraîche felix potin* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 autocuiseur* *1 couteau économe* *1 casserole* *1 bain-marie*



Conseil : *l'eau de cuisson des asperges vous permet de réaliser un excellent potage.*
Vin : *Médoc.*

ŒUFS EN GELÉE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *45 mn*

1. Coupez 8 losanges dans la tranche de jambon. Posez-les au fond de chaque moule ou ramequin.
2. Préparez la gelée en respectant le mode d'emploi. Coulez 1 cm de gelée tiède dans le fond des moules. Mettez-les au réfrigérateur pour que la gelée prenne.
3. Faites pocher les œufs : mettez la valeur de 3 cm d'eau additionnée d'une cuillerée à soupe de vinaigre dans une large casserole. Faites bouillir le liquide, puis baissez le feu pour le maintenir frissonnant.
4. Cassez les œufs un à un et dans une louche faites-les glisser au fur et à mesure dans le liquide frissonnant. Couvrez et laissez pochez 3 mn. Retirez les œufs avec une écumoire et égouttez-les sur un linge propre ; laissez-les refroidir. Coupez le blanc qui dépasse pour lui donner une forme régulière.
5. Sortez les moules du réfrigérateur et déposez un œuf poché sur le fond de gelée prise. Ajoutez 1 ou 2 feuilles d'estragon et recouvrez avec de la gelée tiède.
6. Mettez au réfrigérateur pendant 3 ou 4 heures. Pour servir, démoulez les œufs sur un plat garni de feuilles fraîches de salade.

recette classique

Ingrédients et matériel	
8 œufs *1 bouquet d'estragon* *1 tranche mince de jambon* *1 cuillerée à soupe de vinaigre (blanc de préférence)* *30 cl de gelée instantanée*	**Matériel** *8 moules spéciaux ou 8 ramequins* *1 casserole large*



Conseil : *s'il vous reste de la gelée, découpez de petits dés qui décoreront votre plat.*
Vin : *Entre-Deux-Mers.*

ŒUFS EN MATELOTE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *45 mn*

1. Epluchez l'oignon et une gousse d'ail. Mettez-les dans une casserole avec le bouquet garni. Ajoutez l'eau et le vin rouge. Salez et poivrez. Portez à ébullition et faites cuire 20 mn.
2. Pendant ce temps, lavez les champignons de Paris. Epongez-les et coupez-les en lamelles. Faites-les cuire dans 50 g de beurre, jusqu'à évaporation de leur eau de cuisson.
3. Passez ensuite le bouillon à l'aide d'une passoire ; remettez-le sur un feu doux. Cassez les œufs un à un dans une louche, plongez-la dans le bouillon frémissant, retirez la casserole du feu, couvrez et laisser pocher 3 mn.
4. Dès que les œufs sont cuits, déposez-les dans une terrine d'eau tiède pour les maintenir au chaud. Passez le bouillon de cuisson des œufs au chinois.
5. Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole, ajoutez la farine et tournez jusqu'à ce que la farine prenne une teinte blonde ou dorée. Ajoutez le bouillon et les champignons et remuez bien jusqu'à ce que la sauce épaississe.
6. Egouttez les œufs sur un papier absorbant et coupez le blanc qui dépasse pour lui donner une forme régulière. Frottez à l'ail les tranches de pain grillées. Posez un œuf sur chaque tranche et nappez ensuite de sauce chaude.

recette classique

Ingrédients et matériel

4 œufs
3 dl d'eau
3 dl de vin rouge
1 gros oignon
100 g de champignons de Paris
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
Sel, poivre
80 g de beurre
1 cuillerée à soupe de farine
4 tranches de pain grillées

Matériel

1 casserole
1 terrine
1 passoire
Papier absorbant
1 chinois



Conseil : *choisissez un vin assez puissant, Corbières ou Minervois par exemple.*
Vin : *le vin de la préparation.*

ŒUFS MIMOSA

Préparation : *15 mn* **Cuisson :** *10 mn*

1. Faites cuire les œufs pendant 10 mn à l'eau bouillante. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Retirez délicatement les jaunes.
2. Préparez la mayonnaise : dans un grand bol, mélangez la moutarde, le jaune d'œuf, le vinaigre, le sel et le poivre. Versez l'huile goutte à goutte au début, en tournant vivement. Quand la sauce commence à prendre, versez l'huile en filet tout en continuant à tourner. Pour que la mayonnaise réussisse, il faut que tous les ingrédients soient à la température de la pièce.
3. Ecrasez 6 demi-jaunes d'œuf à la fourchette. Ajoutez la mayonnaise et mélangez. Hachez un peu de persil, et incorporez-le au mélange. Remplissez les demi-œufs avec ce mélange. Pour ce faire, utilisez une poche à douille si vous en avez une. Sinon, dessinez de petits motifs à la fourchette.
4. Lavez les feuilles de salade, et rangez-les sur le plat de service. Posez les œufs remplis sur les feuilles de salade. Emiettez les jaunes d'œufs restants et saupoudrez les œufs mimosa. Servez sans trop attendre car le mélange des jaunes d'œufs écrasés et de la mayonnaise à tendance à se ternir.

recette classique

Ingrédients et matériel	
4 œufs *Quelques feuilles de salade* *Persil* **Pour la mayonnaise :** *1 jaune d'œuf* *1/2 cuillerée à café de moutarde felix potin* *1 cuillerée à café de vinaigre* *1 dl d'huile* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 casserole* *1 poche à douille (facultatif)* *1 bol*



Conseil : *vous pouvez choisir de la mayonnaise toute prête ; relevez-la avec un peu de vinaigre.*
Vin : *Rosé d'Anjou.*

ŒUFS POCHÉS À L'OSEILLE

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *10 mn*

1. Nettoyez l'oseille. Egouttez-la et hachez-la grossièrement. Faites-la fondre dans une casserole avec le beurre, pendant 3 ou 4 mn.
2. Ajoutez 4 dl de crème fraîche, salez, poivrez et laissez juste bouillir. Passez ensuite au mixer.
3. Faites pocher les œufs 3 mn dans un litre d'eau vinaigrée (2 cuillerée à soupe) et salée. Pour cela, cassez les œufs, un à un, dans une louche et plongez-les dans l'eau frémissante. Egouttez les œufs sur un papier absorbant ou un linge propre. Donnez une forme ovale aux œufs en coupant le blanc qui dépasse.
4. Versez la crème à l'oseille dans un plat de service creux. Déposez les œufs pochés sur ce lit d'oseille. Nappez avec le reste de la crème chaude. Servez avec des croûtons dorés au beurre.

recette classique

Ingrédients et matériel	
500 g d'oseille *6 œufs* *4 dl de crème fraîche felix potin* *40 g de beurre* *Vinaigre* *Sel, poivre*	**Matériel** *2 casseroles* *Papier absorbant* *1 mixer*



Conseil : *vous pouvez parfumer la crème avec une pointe de paprika et un trait de vin banc.*
Vin : *Gewürztraminer.*

ŒUFS TOUPINEL

recette classique

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *1 h*

1. Faites chauffer le four à 220 °C (thermostat 7-8). Lavez soigneusement les pommes de terre en les brossant ; essuyez-les bien. Mettez les pommes de terre à cuire dans le four en les retournant fréquemment jusqu'à ce que l'intérieur soit très mœlleux.
2. Préparez une béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine. Quand le mélange est homogène, ajoutez le lait froid. Salez et poivrez, laissez cuire en tournant pendant 10 mn.
3. Retirez les pommes de terre du four mais n'éteignez pas celui-ci ; coupez les deux extrémités et, à l'aide d'une petite cuillère, creusez une cavité à l'intérieur en évitant de les transpercer complètement.
4. Disposez les pommes de terre, verticalement, dans un plat à gratin ; garnissez une partie de l'intérieur avec la sauce béchamel puis cassez un œuf dans chaque pomme de terre. Saupoudrez de gruyère râpé ; mettez le beurre à fondre ; arrosez les pommes de terre avec ce beurre fondu.
5. Mettez le plat dans le four chaud pendant 6 à 8 mn : les œufs doivent cuire mais rester moelleux ; servez dès la sortie du four, dans le plat de cuisson.

Ingrédients et matériel	
4 grosses pommes de terre de Hollande de forme allongée *30 g de beurre felix potin* *4 œufs* *Sel, poivre* **Pour la sauce béchamel :** *20 g de beurre* *20 g de farine* *3 dl de lait* *50 g de gruyère râpé*	**Matériel** *1 casserole* *1 plat à gratin*



Conseil : *si vous aimez le gratin, mettez l'œuf au fond de la pomme de terre, nappez de béchamel.*
Vin : *Bourgogne.*

OMELETTE AU FROMAGE

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *12 mn*

1. Pensez à sortir les œufs du réfrigérateur une heure environ avant la préparation de l'omelette, pour qu'ils soient à la température ambiante.
2. Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs dans deux récipients différents. Ajoutez la crème fraîche aux jaunes. Râpez le comté, ajoutez-le dans le récipient. Salez, poivrez, râpez un peu de noix muscade.
3. Faites chauffer votre four à 210 °C (thermostat 7-8).
4. Montez les blancs en neige et incorporez-les avec précaution, pour ne pas les casser, au mélange à base de jaunes.
5. Beurrez un plat allant au four et versez le mélange obtenu à l'intérieur. Mettez au four de 10 à 12 mn. Surveillez la cuisson sans ouvrir le four. Servez immédiatement à la sortie du four.

recette classique

Ingrédients et matériel	
7 œufs *100 g de comté* *1 dl de crème fraîche* *felix potin* *20 g de beurre* *Noix muscade* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 fouet électrique* *1 plat allant au four*



Conseil : *choisissez un fromage à pâte pressée et au goût assez fort.*
Vin : *Minervois.*

ŒUFS BROUILLÉS AUX CREVETTES

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *15 mn*

1. Cassez les œufs dans une terrine ; battez-les rapidement à la fourchette afin de seulement les mélanger. Ajoutez les queues de crevettes. Salez et poivrez.
2. Retirez la croûte qui entoure toutes les tranches de pain de mie. Faites chauffer environ 60 g de beurre dans une poêle ; mettez les tranches de pain de mie dans ce beurre bien chaud ; laissez dorer la première face ; retournez-les ; faites également rissoler la seconde face. Disposez ces canapés autour du plat de service ; tenez-les au chaud.
3. Faites fondre 40 g de beurre à feu très doux dans une casserole à fond épais. Versez-y les œufs. Laissez cuire très doucement en tournant à la fourchette. A mi-cuisson, ajoutez la crème fraîche.
4. Versez les œufs brouillés sur le plat de service chaud, en laissant dépasser les croûtons sur les bords. Rincez le bouquet de persil et de ciboulette ; hachez-le finement, puis versez ce hachis d'herbes sur les œufs brouillés.

recette économique

Ingrédients et matériel	
6 œufs *100 g de queues de crevettes décortiquées* *1 cuillerée à soupe de crème fraîche* *1 petit bouquet de persil et de ciboulette* *100 g de beurre felix potin* *4 tranches de pain de mie* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 terrine* *1 poêle* *1 casserole à fond épais*



Conseil : *gardez un jaune d'œuf que vous ajouterez en fin de cuisson, pour lier les œufs brouillés.*
Vin : *Muscadet.*

ŒUFS BROUILLÉS AUX ROGNONS

Préparation : *10 mn* **Cuisson** : *20 mn*

1. Coupez les rognons en deux, débarrassez-les de la fine membrane qui les recouvre ; avec un couteau pointu éliminez aussi la partie centrale blanche des rognons.
2. Faites dorer les rognons à la poêle avec 30 g de beurre. Retournez-les deux ou trois fois pendant la cuisson. Réservez-les au chaud.
3. Coupez les tranches de pain de mie en petits dés. Faites-les dorer à la poêle avec 15 g de beurre.
4. Préparez les œufs brouillés : cassez les œufs dans une jatte, ajoutez une pincée de sel et de poivre, mélangez sans battre. Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole à fond épais, versez-y les œufs et faites-les cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que vous obteniez une crème épaisse.
5. Versez les œufs brouillés dans un petit plat creux. Disposez les rognons avec les petits croûtons et servez très chaud.

recette économique

Ingrédients et matériel	
8 œufs *4 rognons d'agneau* *1 dl de crème fraîche* *85 g de beurre* *4 tranches de pain de mie felix potin* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 jatte* *1 poêle* *4 plats à œufs* *1 casserole à fond épais*



Conseil : *laissez fondre une noisette de beurre sur chaque demi-rognon.*
Vin : *Côtes du Rhône.*

ŒUFS AU CHOU-FLEUR

recette économique

Préparation : *10 mn* **Cuisson** : *30 mn*

1. Lavez le chou-fleur. Coupez-le en morceaux. Faites-le cuire à la vapeur pendant environ 15 mn.
2. Faites durcir les œufs en les laissant bouillir pendant 10 mn. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
3. Préparez une sauce Mornay : faites fondre à feu doux le beurre. Ajoutez la farine en tournant. Quand le mélange est mousseux, ajoutez le lait froid d'un seul coup. Salez et poivrez. Laissez cuire en tournant. La sauce doit épaissir. Au bout de 10 mn environ, sortez du feu et ajoutez le gruyère râpé.
4. Faites chauffer le gril de votre four. Versez la moitié de la sauce dans un plat allant au four. Disposez dessus les moitiés d'œufs et les morceaux de chou-fleur en alternance. Recouvrez du reste de la sauce. Saupoudrez de gruyère râpé. Mettez à gratiner en haut du four pendant encore environ 5 mn.

Ingrédients et matériel	
200 g de chou-fleur *4 œufs* *25 g de beurre* *30 g de gruyère râpé* *felix potin* **Pour la sauce :** *30 g de beurre* *30 g de farine* *1/2 l de lait* *50 g de gruyère râpé* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 autocuiseur* *ou 1 couscoussière* *1 casserole* *1 plat allant au four*



Conseil : *le chou-fleur ajoute une touche de fraîcheur et de légèreté à ces œufs au gratin.*
Vin : *Côtes du Ventoux frais.*

ŒUFS COCOTTE

Préparation : *10 mn* **Cuisson :** *15 mn*

1. Sortez les œufs du réfrigérateur au moins 1/2 heure avant de commencer, il faut qu'ils soient à température ambiante.
2. Faites chauffer votre four (180 °C, thermostat 6). Versez de l'eau à mi-hauteur dans un plat allant au four ou dans la lèchefrite du four.
3. Beurrez soigneusement les ramequins. Versez 1 cuillerée à café de crème au fond de chacun. Salez et poivrez. Cassez un œuf dans chaque ramequin. Nappez-le d'une autre cuillerée à café de crème fraîche.
4. Disposez les ramequins dans un plat allant au four. Enfournez ce dernier. Lorsque l'eau commence à frémir, baissez le four, pour que la cuisson se termine tranquillement.
5. Lorsque les œufs sont cuits, sortez les ramequins du four, essuyez-les, et servez immédiatement.

recette économique

Ingrédients et matériel	
4 œufs très frais *40 g de beurre* *15 cl de crème fraîche felix potin* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 plat allant au four ou la lèchefrite* *4 ramequins individuels*



Conseil : *décorez vos œufs cocotte avec des légumes que vous disposerez au fond du ramequin.*
Vin : *Beaujolais.*

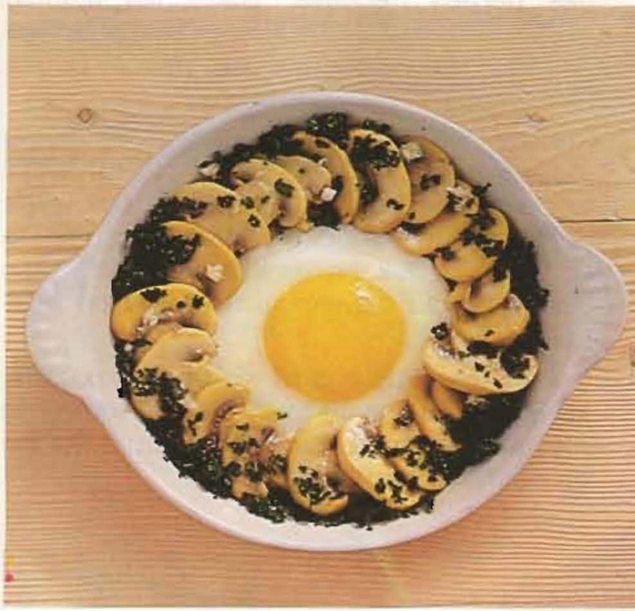
ŒUFS FORESTIÈRE

recette économique

Préparation : *5 mn* **Cuisson :** *15 mn*

1. Nettoyez les champignons de Paris en éliminant le bout terreux des pieds. Lavez-les rapidement sous l'eau courante. Egouttez-les sur un papier absorbant et citronnez-les pour les empêcher de noircir. Emincez-les ensuite.
2. Faites sauter les champignons dans une poêle avec 40 g de beurre. Lorsqu'ils ont rendu toute leur eau de cuisson, salez-les et poivrez-les ; saupoudrez-les d'un hachis d'ail et de persil. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés.
3. Faites cuire les œufs au plat avec une noix de beurre. Mettez-les sur un plat de service (ou sur un plat à œuf individuel) et entourez avec les champignons. Salez et poivrez. Servez immédiatement.

Ingrédients et matériel	
400 g de champignons de Paris *4 œufs* *60 g de beurre felix potin* *1 gousse d'ail* *1 bouquet de persil* *1/2 citron* *Sel, poivre*	**Matériel** *Papier absorbant* *1 poêle*



Conseil : *vous pouvez rehausser la saveur des champignons avec des petits lardons rissolés.*
Vin : *Vin de Pays de l'Ile de Beauté.*

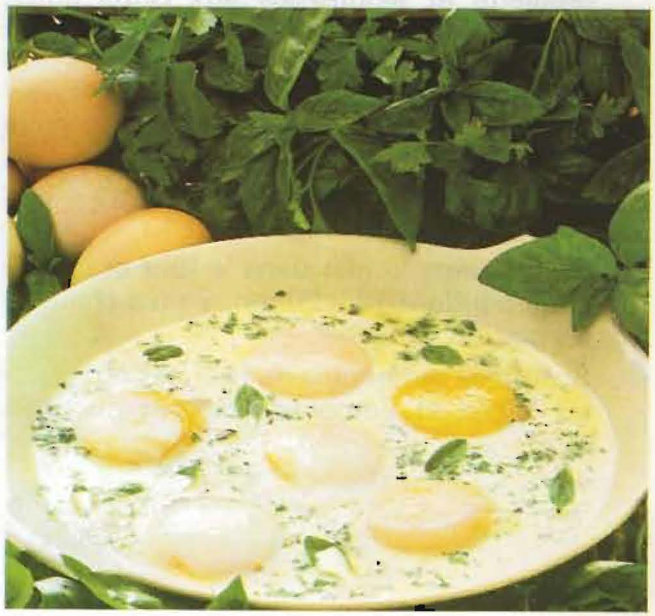
ŒUFS MIROIR AUX FINES HERBES

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *3 mn*

1. Avant de commencer la recette, faites chauffer le gril (la partie haute) de votre four. Lavez et hachez persil, cerfeuil et ciboulette.
2. Beurrez légèrement les plats à œufs. Cassez les œufs dans les plats, en faisant attention à ne pas briser les jaunes. Posez les plats sur un feu doux, pour qu'ils prennent doucement, sans brûler. Quand le blanc commence à prendre, parsemez-le des herbes hachées. Salez les blancs, mais faites attention à ne pas saler les jaunes. Cela créerait de petits points blancs peu appétissants.
3. Laissez cuire toujours à feu doux ou moyen pendant environ 2 mn. Surveillez la cuisson. Il vaut mieux que les œufs prennent très doucement plutôt qu'ils ne brûlent sur les bords. En effet le blanc d'œuf frit au beurre ou à l'huile est indigeste.
4. Sortez les plats à œuf du feu, et passez-les environ 1 mn au four, juste le temps de masquer le jaune. La fine pellicule qui les recouvre va blanchir. Servez.

recette économique

Ingrédients et matériel	
8 œufs extra frais felix potin *Quelques feuilles de persil et de cerfeuil* *Quelques brins de ciboulette* *50 g de beurre* *Sel, poivre*	**Matériel** *4 plats à œufs individuels ou deux grands plats à œufs*



Conseil : *le jaune bombé qui se place au centre du blanc, atteste la fraîcheur de l'œuf.*
Vin : *Vin de Pays des Pyrénées-Orientales.*

ŒUFS MOULÉS

Préparation : *10 mn* **Cuisson** : *25 mn*

1. Faites chauffer le four à 220 °C (thermostat 7-8). Cassez 6 œufs dans une terrine, salez-les, poivrez-les et mélangez-les sans les battre. Faites chauffer 30 g de beurre dans une casserole à fond épais, versez-y les œufs et laissez cuire sur feu doux, sans cesser de remuer, pendant 5 mn environ, jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux. Retirez la casserole du feu.
2. Cassez les 2 œufs restants, battez-les en omelette et ajoutez-les aux œufs cuits. Rectifiez l'assaisonnement. Beurrez les timbales métalliques ou les ramequins et emplissez-les avec la préparation ; posez-les dans un plat creux, ajoutez de l'eau jusqu'à mi-hauteur des ramequins et portez à ébullition sur le feu. Il s'agit d'une cuisson au bain-marie.
3. Glissez alors le plat dans le four et laissez cuire pendant 18 à 20 mn. Faites chauffer un plat de service.
4. Sortez les ramequins du four, laissez reposer 2 mn et démoulez. Servez aussitôt.

Ingrédients et matériel	
8 œufs *50 g de beurre felix potin* *Sel, poivre*	**Matériel** *4 petites timbales métalliques* *ou 4 ramequins hauts* *1 casserole à fond épais* *1 plat creux allant au four*



Conseil : *servez avec une sauce tomate assez relevée.*
Vin : *Bordeaux blanc.*

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Préparation : *20 mn* **Cuisson :** *25 mn*

1. Nettoyez les champignons : ôtez la partie sableuse du pied. Lavez-les rapidement sans les laisser tremper, épongez-les, puis coupez-les en lamelles fines.
2. Faites blondir 30 g de beurre dans la poêle et quand il commence à mousser, jetez-y les champignons ; laissez s'évaporer l'eau et continuez la cuisson jusqu'à ce que les champignons soient bien dorés.
3. Coupez à peu près 30 g de beurre en petits morceaux. Cassez les œufs dans une terrine, ajoutez le beurre, la crème fraîche ; salez et poivrez ; battez au fouet à sauce, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Lavez et hachez le persil. Faites chauffer le reste de beurre dans la poêle, et quand il commence à jaunir, versez-y les œufs. Laissez cuire l'omelette.
5. Dès que l'omelette est à point, c'est-à-dire encore moelleuse, versez dessus la moitié des champignons, faites-la glisser, en la repliant, sur le plat de service.
6. Entourez-la avec le reste de champignons et saupoudrez-la de persil haché.

recette économique

Ingrédients et matériel	
8 œufs *100 g de beurre felix potin* *2 cuillerées à soupe de crème fraîche* *300 g de champignons de Paris* *1 petit bouquet de persil* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 fouet à sauce* *1 poêle*



Conseil : *remplacez les champignons de Paris par des champignons de saison.*
Vin : *Vin de Pays de l'Aude.*

OMELETTE AUX OIGNONS

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *30 mn*

1. Epluchez les oignons et émincez-les. Faites-les cuire doucement à la poêle avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont fondus et dorés, ils sont cuits. Comptez au moins 20 mn de cuisson.
2. Cassez les œufs dans une terrine, poivrez-les et salez-les ; ajoutez la crème fraîche.
3. Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillerée à soupe d'huile, versez les œufs, puis dessus les oignons. Faites l'omelette en la soulevant souvent avec une spatule pour l'empêcher d'adhérer au fond de la casserole.

recette économique

Ingrédients et matériel	
4 oignons *6 œufs* *1 cuillerée à soupe de crème fraîche* *3 cuillerée à soupe d'huile d'olive felix potin* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 terrine* *1 poêle*



Conseil : *vous pouvez faire cuire l'omelette des deux côtés.*
Vin : *Coteaux du Libron.*

PETITS PAINS AUX ŒUFS D'OR

Préparation : *20 mn* **Cuisson** : *10 mn*

1. Faites cuire les œufs durs, en les faisant bouillir 10 mn. Passez-les sous l'eau froide, écalez-les, et coupez-les en rondelles.
2. Lavez les tomates et coupez-les en rondelles. Posez-les sur une assiette inclinée. Salez, et laissez-les dégorger.
3. Cassez les noix, et coupez-les en deux. Ecrasez le roquefort à la fourchette pour obtenir une sorte de pâte.
4. Coupez les petits pains en deux dans le sens de la longueur. Tartinez de beurre l'intérieur, des deux côtés. Tartinez ensuite un côté de roquefort. Disposez quelque demi-noix. Recouvrez de rondelles d'œufs. Rangez par dessus des rondelles de tomates. Remettez une couche de rondelles d'œufs, et le reste des noix. Refermez les petits pains, comme pour un sandwich.

recette économique

Ingrédients et matériel	
6 œufs *4 petits pains* *80 g de beurre demi-sel* *4 tomates* *150 g de roquefort felix potin* *12 noix*	**Matériel** *1 casserole* *1 casse-noix*



Conseil : *idéal pour un pique-nique, ou pour amuser les enfants tout en les nourrissant.*
Vin : *Vin de Pays de l'Hérault.*

ŒUFS DURS MÉLUSINE

Préparation : *10 mn* **Cuisson** : *10 mn*

1. Faites cuire les œufs pendant 10 mn à l'eau bouillante. Quand ils sont durs, passez-les sous l'eau froide. Ecalez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Laissez-les refroidir.
2. Pendant ce temps, hachez finement ciboulette, cerfeuil et estragon. Epluchez les échalotes et hachez-les. Ecrasez le fromage de chèvre dans un mortier. Si vous avez un mixer, cette opération est inutile.
3. Quand les œufs ont refroidi, retirez les jaunes à l'aide d'une petite cuillère. Mettez-les dans une jatte. Ajoutez les autres ingrédients. Salez et donnez plusieurs tours de moulin à poivre. Mélangez les différents ingrédients vigoureusement. Incorporez l'huile d'olive en filet. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène. Si vous avez un mixer, mettez tous les ingrédients dedans, vous obtiendrez un excellent résultat.
4. Décorez le plat de service avec des feuilles de laitue. Disposez les blancs d'œufs sur le plat. Garnissez-les de la préparation obtenue.

recette régionale

Ingrédients et matériel	
4 œufs *100 g de fromage de chèvre frais* *Quelques brins de ciboulette* *2 feuilles de cerfeuil* *1 branche d'estragon* *2 échalotes* *2 cuillerées à soupe d'huile d'olive* *Quelques feuilles de laitue* *Sel, poivre du moulin*	**Matériel** *1 casserole* *1 mortier ou 1 mixer* *1 jatte*



Conseil : *conservez ces œufs au frais, recouverts d'un papier d'aluminium.*
Vin : *Rosé d'Anjou.*

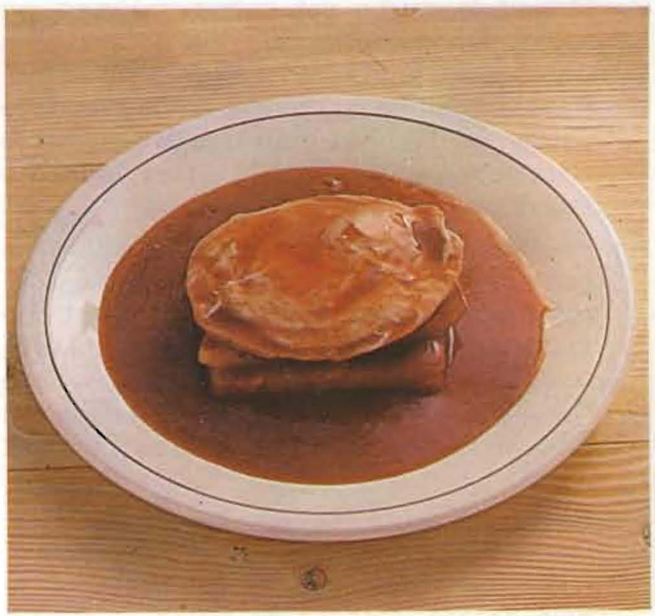
ŒUFS EN MEURETTE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *35 mn*

1. Epluchez les carottes. Coupez-les en rondelles. Epluchez les oignons et les gousses d'ail. Lavez les poireaux et coupez les verts.
2. Versez tous les ingrédients de la sauce meurette dans une casserole : vin, carottes, oignons, ail, poireaux, bouquet garni, sucre, sel et poivre. Portez à ébullition, et laissez cuire à frissonnement pendant 20 mn.
3. Passez la sauce au chinois au-dessus d'une autre casserole. Portez de nouveau à ébullition. Cassez les œufs un à un dans une louche, et plongez-les dans la sauce pour les pocher. Laissez-les cuire 3 mn et retirez-les à l'aide d'une écumoire. Réservez-les au chaud.
4. Préparez un beurre manié, en mélangeant à la fourchette 30 g de beurre et autant de farine. Incorporez ce beurre manié à la sauce, et tournez. Posez les œufs pochés sur les tranches de pain grillées, nappez de sauce et servez.

recette régionale

Ingrédients et matériel	
4 œufs *1 bouteille de Bourgogne rouge felix potin* *2 oignons* *3 carottes* *3 gousses d'ail* *2 blancs de poireau* *Bouquet garni* *1 cuillerée à café de sucre* *30 g de farine* *30 g de beurre* *4 tranches de pain grillé*	*Sel, poivre* **Matériel** *2 casseroles* *1 chinois* *1 louche* *1 écumoire*



Conseil : *la sauce peut se préparer à l'avance et se réchauffer au moment de pocher les œufs.*
Vin : *Bourgogne.*

ŒUFS POCHÉS DE LA LOIRE

Préparation : *1 h* **Cuisson** : *10 mn*

1. Préparez la sauce : épluchez la carotte. Coupez-la en morceaux. Epluchez l'oignon et piquez-le d'un clou de girofle. Epluchez la gousse d'ail. Versez 1 litre de vin blanc dans une casserole. Ajoutez les légumes épluchés, ainsi que le céleri et le bouquet garni. Salez légèrement, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 1 h.
2. Faites dorer au beurre les tranches de pain. Disposez-les sur un plat de service.
3. Quand la sauce est cuite, préparez un roux : faites fondre 30 g de beurre dans une casserole et ajoutez autant de farine. Passez la sauce au chinois au-dessus de la casserole. Tournez pour que la sauce et le roux se mélangent bien. Laissez épaissir à feu doux.
4. Pochez les œufs : portez à ébullition de l'eau (à 5 cm de hauteur) dans une casserole. Additionnez une pincée de sel et une cuillerée de vinaigre. Cassez les œufs un à un dans une louche et plongez-les dans l'eau bouillante. Retirez la casserole du feu, et laissez les œufs pocher pendant 3 mn.
5. Sortez les œufs et posez-les sur un linge. Coupez-les bouts de blanc qui dépassent, puis posez les œufs sur les tranches de pain dorées. Nappez de sauce et servez.

Ingrédients et matériel

8 œufs
8 tranches de pain
1 l de vin blanc sec felix potin
1 feuille de céleri
1 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
1 clou de girofle
Bouquet garni (estragon, laurier, persil)
30 g de farine
100 g de beurre
1 cuillerée à soupe de vinaigre
Sel

Matériel

1 casserole
1 louche
1 chinois



Conseil : *pour donner tout son caractère à cette recette choisissez un vin blanc sec de la Loire.*
Vin : *Muscadet.*

ŒUFS SAVOYARDS

Préparation : *5 mn* **Cuisson :** *10 mn*

1. Faites dorer les tranches de mie de pain avec 30 g de beurre dans une poêle. Posez une tranche dans chaque plat à œuf. Saupoudrez d'emmental râpé. Posez dessus une demi-tranche de jambon ; poivrez et nappez de crème fraîche.

2. Faites cuire dans le four chaud (200 °C, thermostat 6) pendant 10 mn.

3. Pendant ce temps, faites cuire les œufs sur le plat avec une noix de beurre. Vous déposerez ensuite un œuf dans chaque plat, sur la croûte gratinée. Salez et poivrez. Servez très chaud.

recette régionale

Ingrédients et matériel	
4 tranches de mie de pain *50 g de beurre* *400 g d'emmental felix potin* *2 tranches de jambon de Paris* *2 dl de crème fraîche* *Sel, poivre*	**Matériel** *4 plats à œufs allant au four* *1 poêle*



Conseil : *vous pouvez garnir le jambon d'une rondelle de tomate.*
Vin : *Gros Plant.*

OMELETTE ANGEVINE

Préparation : *30 mn* **Cuisson :** *10 mn*

1. Faites chauffer un rien de beurre dans une poêle. Coupez le lard en lardons. Faites-les revenir doucement dans la poêle. Quand ils sont cuits, réservez-les.
2. Epluchez les pommes de terre. Coupez-les en dés. Ne les lavez pas mais essuyez-les dans un linge. Faites-les revenir au beurre dans une poêle. Salez.
3. Nettoyez les champignons de Paris. Lavez-les, puis coupez-les en grosses lamelles. Faites-les revenir également au beurre dans une poêle, jusqu'à ce que l'eau de cuisson se soit évaporée.
4. Quand tous les ingrédients sont cuits, cassez les œufs dans une jatte et battez-les à la fourchette. Salez et poivrez.
5. Dans une poêle épaisse, faites fondre environ 30 g de beurre. Versez ce beurre dans les œufs. Remettez la poêle sur le feu. Lorsqu'elle est très chaude, versez les œufs dedans. Faites cuire comme une omelette ordinaire, en égalisant à la fourchette.
6. Quand l'omelette est cuite à l'extérieur et baveuse sur le dessus, répartissez lardons, pommes de terre et champignons dessus. Repliez-la, et versez-la délicatement sur le plat de service.

Ingrédients et matériel

Ingrédients	Matériel
8 œufs *2 pommes de terre moyennes* *100 g de champignons de Paris* *100 g de lard de poitrine* *75 g de beurre felix potin* *Sel, poivre*	*2 poêles normales* *1 grande poêle épaisse* *1 jatte*



Conseil : *pensez à préchauffer votre plat de service.*

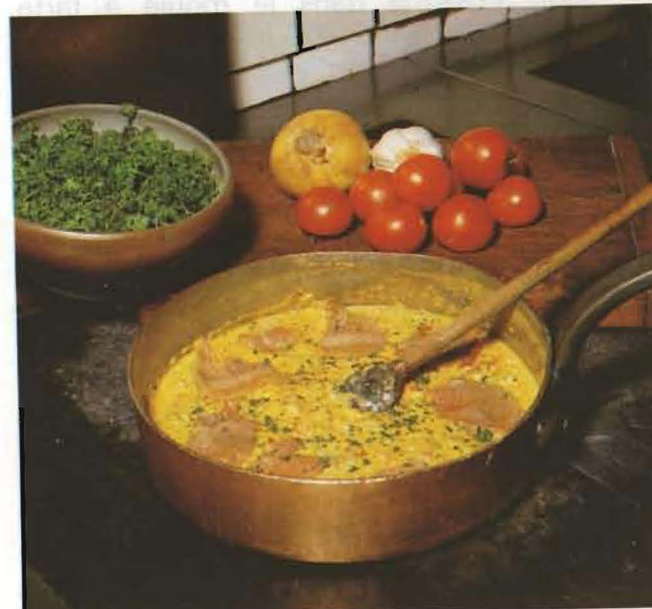
Vin : *Cabernet d'Anjou.*

PIPÉRADE

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *35 mn*

1. Epluchez et hachez ail et oignons. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y revenir à petit feu ail et oignons hachés. Ils doivent fondre et non roussir.
2. Plongez les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante, puis pelez-les. Coupez-les en morceaux. Coupez le poivron en deux, épépinez-le. Coupez la chair en petits morceaux. Mettez tout ces légumes dans la sauteuse où vous les laisserez cuire 30 mn. Ce sont eux qui constituent la pipérade proprement dite.
3. Pendant ce temps, faites chauffer 2 cuillerées d'huile d'olive dans une poêle. Faites-y revenir à feu doux les tranches de jambon, en couvrant.
4. En fin de cuisson de la pipérade, cassez les œufs dans un saladier et battez-les vigoureusement. Salez, poivrez. Jetez-les dans la sauteuse. Laissez cuire doucement, comme pour des œufs brouillés, en tournant régulièrement.
5. Lorsque la préparation a pris une consistance crémeuse, versez-la dans le plat de service. Disposez les tranches de jambon sur le dessus, et servez immédiatement.

Ingrédients et matériel	
750 g de tomates *1 poivron vert* *2 oignons moyens* *2 gousses d'ail* *4 tranches de jambon de Bayonne* *4 œufs* *3 cuillerées à soupe d'huile d'olive* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 sauteuse* *1 poêle* *1 saladier*



Conseil : *la pipérade, fondue de légumes, peut être servie avec un poulet, du thon...*
Vin : *Minervois.*

TOURTE AUX ŒUFS

Préparation : *20 mn + 1 h* **Cuisson** : *20 mn*

1. Préparez la pâte brisée. Coupez le beurre en petits morceaux et laissez-le ramollir. Disposez la farine en fontaine dans un saladier. Versez au centre le jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 2 cuillerées à soupe d'eau. Mélangez rapidement. Incorporez le beurre ramolli à la pâte sans la travailler. Formez une boule et laissez reposer au moins 1 h au frais.
2. Abaissez la pâte à environ 4 mm d'épaisseur. Posez-la dans le moule à tarte. Piquez à la fourchette le fond de la pâte. Recouvrez-la d'un papier sulfurisé ou d'aluminium. Parsemez de haricots secs ou de lentilles, pour l'empêcher de gonfler. Mettez-la à four moyen (150 °C, thermostat 5), et laissez cuire 20 mn.
3. Cassez les œufs dans une terrine ; crevez les jaunes, et mélangez les œufs sans les battre. Salez et poivrez. Faites fondre le beurre dans une casserole au bain-marie ou à feu très doux. Lorsque le beurre est fondu, versez les œufs dans la casserole. Ajoutez la crème fraîche. Laissez cuire pendant 10 mn environ, en tournant sans cesse, jusqu'à ce que les œufs prennent la consistance d'une crème épaisse.
4. Sortez la pâte du four. Démoulez-la sans la casser et posez-la sur la plat de service. Versez les œufs sur le fond de tarte. Décorez avec les filets d'anchois, les olives noires et servez.

recette régionale

Ingrédients et matériel

8 œufs *75 g de crème fraîche felix potin* *50 g de beurre* *Sel, poivre* *8 filets d'anchois* *Olives noires* **Pour la pâte brisée** *200 g de farine tamisée* *100 g de beurre* *1 jaune d'œuf* *Sel*	**Matériel** *1 saladier* *1 moule à tarte de 20 cm de diamètre* *Papier sulfurisé ou papier d'aluminium* *Haricots secs, lentilles* *1 rouleau à pâtisserie*



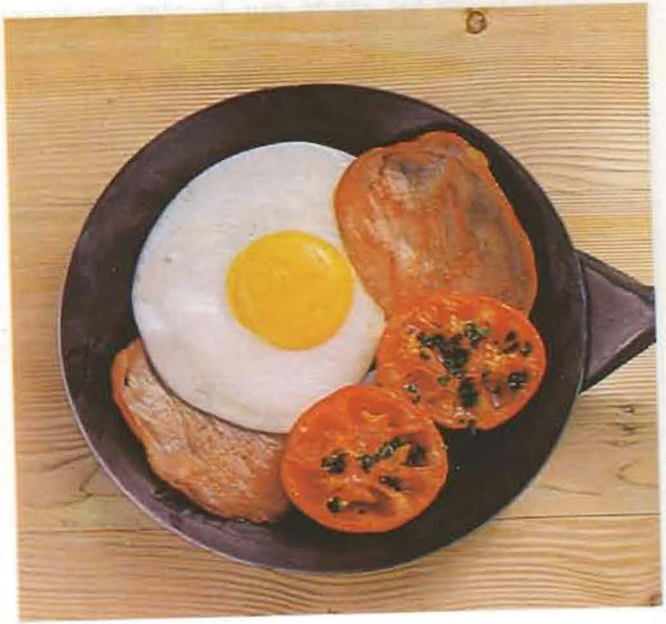
Conseil : *cette recette devient très simple si vous achetez de la pâte brisée toute prête.*
Vin : *Vin de Pays de l'Ile de Beauté.*

ŒUFS À L'ANGLAISE

Préparation : *5 mn* **Cuisson :** *15 mn*

1. Ouvrez les tomates en deux. Eliminez les graines. Mettez les tomates dans un plat allant au four. Arrosez-les d'huile, salez, poivrez, ajoutez un fin hachis de persil, faites cuire de 12 à 15 mn à four chaud (200 °C, thermostat 6).
2. Pendant ce temps, faites rissoler les tranches de bacon à la poêle avec un peu d'huile.
3. Faites cuire au dernier moment les œufs sur le plat avec le beurre. Servez aussitôt avec les tomates et le bacon.

Ingrédients et matériel	
4 œufs *4 tomates* *Huile* *Persil haché* *8 tranches fines de bacon* *40 g de beurre* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 plat allant au four* *1 poêle*



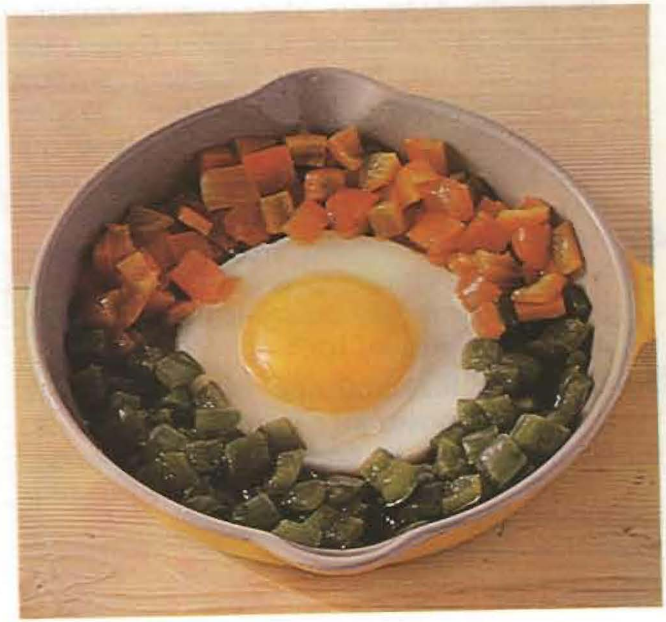
Conseil : *servez avec des croûtons dorés frottés d'ail.*
Vin : *Bière.*

ŒUFS DU BOSPHORE

Préparation : *10 mn* **Cuisson :** *15 mn*

1. Eliminez le cœur et les pépins des poivrons. Coupez-les en dés. Faites-les cuire doucement à l'huile (2 cuillerées à soupe) dans une poêle pendant 5 mn. Salez et poivrez.
2. Pelez les tomates après les avoir ébouillantées. Eliminez les graines et coupez la chair en dés. Faites-les revenir à la poêle dans un peu d'huile pendant 5 mn. N'oubliez pas d'assaisonner.
3. Faites cuire les œufs sur le plat au four avec une noix de beurre dans les plats à œufs (200 °C, thermostat 6). Salez et poivrez. Lorsque le blanc commence à prendre, entourez chaque œuf de poivrons et de tomates. Laissez dans le four jusqu'à cuisson complète des œufs et le réchauffement des légumes. Servez très chaud.

Ingrédients et matériel	
4 poivrons *4 tomates* *4 œufs* *40 g de beurre* *3 cuillerées à soupe d'huile* *Sel, poivre*	**Matériel** *4 plats à œufs allant au four* *2 poêles*



Conseil : *vous pouvez parsemer de menthe fraîche ciselée.*
Vin : *Beaujolais.*

ŒUFS À LA BRUXELLOISE

Préparation : *45 mn* **Cuisson** : *30 mn*

1. Nettoyez les endives et coupez-les en tronçons de 2 à 3 cm de long ; défaites ces tronçons en les effeuillant.
2. Faites cuire les endives avec 40 g de beurre, pendant 7 à 8 mn ; salez et poivrez ; ajoutez le morceau de sucre et laissez cuire à découvert jusqu'à cuisson complète (15 mn). Les endives doivent alors être réduites en purée.
3. Pendant ce temps, faites pocher 3 mn les œufs dans un litre d'eau vinaigrée (2 cuillerées à soupe) et salée. Cassez les œufs, un à un, dans une louche, cela vous sera plus facile pour les pocher. Coupez ensuite tous les filaments de blanc qui dépassent pour donner une forme ovale aux œufs. Réservez au chaud.
4. Préparez les croûtons : creusez le centre des tranches de pain de mie, pour former une caissette. Enduisez-les de beurre ; faites-les dorer au four.
5. Garnissez les croûtons dorés de purée d'endives ; posez au centre un œuf poché. Nappez avec la crème fraîche chaude, parfumée à la muscade, salée et poivrée. Servez chaud.

Ingrédients et matériel	
4 œufs très frais *Vinaigre* *4 tranches de pain de mie carré de 4 à 5 cm d'épaisseur* *500 g d'endives* *100 g de beurre felix potin* *1 dl 1/2 de crème fraîche* *1 morceau de sucre* *Muscade* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 sauteuse* *1 casserole*



Conseil : *réservez les œufs pochés dans un récipient d'eau chaude.*
Vin : *Bordeaux blanc.*

ŒUFS DURS À LA RUSSE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *10 mn*

1. Faites cuire les œufs durs, en les faisant bouillir pendant 10 mn dans de l'eau salée. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les. Coupez un chapeau de blanc et retirez les jaunes délicatement, à la petite cuillère.
2. Emiettez le thon, ainsi que les jaunes.
3. Préparez une mayonnaise : dans un bol, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde. Salez et poivrez. Incorporez un peu d'huile en tournant vigoureusement. Quand la sauce commence à prendre, versez l'huile en filet, tout en continuant à tourner. Il vous faut obtenir une mayonnaise épaisse.
4. Mélangez la mayonnaise, le thon et les jaunes. Réservez un peu de thon et de jaunes d'œufs émiettés pour la décoration. Fourrez les blancs de ce mélange et recouvrez de miettes de thon et de jaune. Servez frais.

Ingrédients et matériel	
4 œufs + 1 jaune d'œuf *150 g de thon à l'huile felix potin* *1/4 l d'huile* *1 cuillerée à soupe de moutarde* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 casserole*



Conseil : *la recette initiale est à base d'esturgeon, mais elle est délicieuse avec du thon.*
Vin : *Côtes de Provence rouge.*

ŒUFS FRITS À L'ESPAGNOLE

Préparation : *15 mn* **Cuisson** : *5 mn*

1. Lavez et essuyez les poivrons ; fendez-les dans les sens de la longueur ; retirez les graines ; coupez la chair en lanières. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle ; ajoutez les poivrons ; faites-les cuire 20 mn.
2. Lavez et essuyez les tomates ; coupez-les en deux ; pressez-les pour les vider de leurs graines et de leur eau. Faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile dans une poêle et faites-y frire les tomates.
3. Epluchez l'oignon ; coupez-le en rondelles fines ; défaites ces rondelles en anneaux. Faites-les blondir dans une cuillerée à soupe d'huile chaude ; laissez-les colorer ; égouttez-les ; mettez-les en réserve au chaud.
4. Faites revenir les tranches de chorizo dans la même huile ; égouttez-les.
5. Faites frire les œufs à l'huile dans une poêle un par un, en ramenant le blanc sur le jaune.
6. Garnissez le tour du plat de service avec les poivrons ; disposez au centre les quatre demi-tomates ; posez un œuf frit sur chacune d'elles ; entourez-les avec les rondelles de chorizo frites ; recouvrez les œufs avec les rondelles d'oignons ; servez chaud.

Ingrédients et matériel	
4 œufs *1 verre 1/2 d'huile d'olive felix potin* *8 tranches épaisses de chorizo* *1 gros oignon* *2 grosses tomates pas trop mûres* *2 poivrons* *Sel, poivre*	**Matériel** *2 poêles*



Conseil : *il s'agit-là d'un plat principal, pour le dîner par exemple.*
Vin : *Navarra.*

ŒUFS PORTUGAISE

Préparation : *10 mn* **Cuisson** : *10 mn*

1. Faites durcir les œufs en les faisant bouillir pendant 10 mn. Passez-les sous l'eau froide, écalez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
2. Lavez les poivrons. Coupez-les en fines rondelles, en prenant soin d'enlever les pépins quand ils adhèrent au centre.
3. Coupez les cornichons en lamelles dans le sens de la longueur. N'allez pas jusqu'au bout, afin de garder les cornichons entiers.
4. Préparez la mayonnaise : mélangez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, sel et poivre. Quand votre mélange est homogène, versez un peu d'huile en tournant vigoureusement. Quand la sauce commence à prendre, versez l'huile en filet tout en continuant à tourner.
5. Dressez votre plat : posez les moitiés d'œufs en couronne autour du plat. Nappez-les de mayonnaise. Disposez les rondelles de poivrons mélangées au centre. Posez des lamelles de cornichons sur les œufs. Disposez les cornichons tranchés mais entiers autour du plat. Servez frais.

Ingrédients et matériel

6 œufs
2 poivrons rouges
2 poivrons verts
10 cornichons felix potin
1 cuillerée à soupe de vinaigre
3 cuillerées à soupe d'huile
Sel, poivre

Pour la mayonnaise
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à café de moutarde
1 cuillerée à café de vinaigre
1 dl d'huile
Sel, poivre

Matériel
1 casserole
1 plat de service



Conseil : *pour une mayonnaise plus brillante, incorporez un peu de gelée froide mais liquide.*
Vin : *Navarra.*

OMELETTE AU CHORIZO

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *10 mn*

1. Coupez une douzaine de tranches de chorizo d'un demi-centimètre d'épaisseur. Eliminez la peau et faites-les revenir rapidement à la poêle avec un peu d'huile.
2. Préparez l'omelette : cassez les œufs dans une terrine, ajoutez du sel et du poivre, une cuillerée à soupe de crème fraîche. Battez le tout.
3. Faites chauffer 40 g de beurre à la poêle ; dès qu'il mousse, versez les œufs battus et laissez cuire à feu doux en ramenant sans cesse avec une spatule ce qui est cuit, du bord vers le centre. Incorporez le chorizo au dernier moment.
4. Faites glisser l'omelette sur le plat de service, en la repliant. Servez chaud.

Ingrédients et matériel	
8 œufs *Chorizo* *1 cuillerée à soupe* *de crème fraîche felix potin* *1 cuillerée à soupe d'huile* *40 g de beurre* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 poêle* *1 terrine*



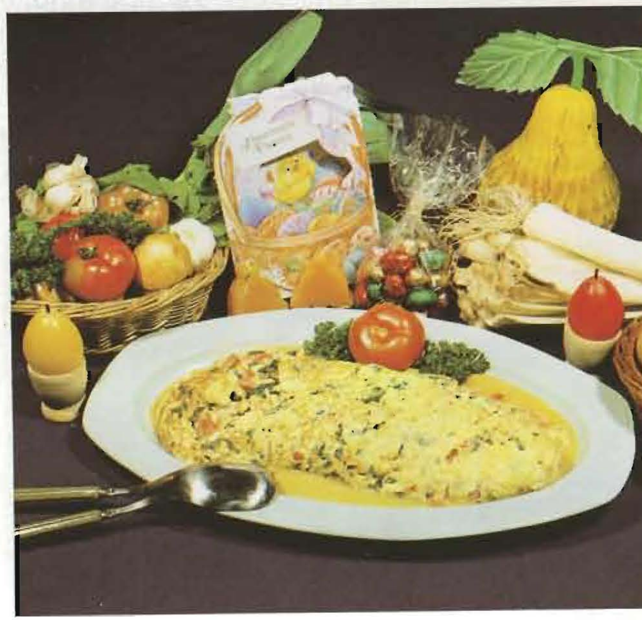
Conseil : *le chorizo peut être piquant ou bien doux, selon vos goûts.*
Vin : *Navarra.*

OMELETTE TOSCANE

Préparation : *20 mn* **Cuisson** : *20 mn*

1. Nettoyez et lavez ciboulette et basilic. Retirez les queues des épinards et lavez les feuilles à grande eau. Epluchez ail et oignons. Hachez tous ces ingrédients.
2. Faites fondre doucement ail et oignons hachés dans un peu d'huile d'olive. Quand ils deviennent translucides, ajoutez la ciboulette, les épinards et le basilic. Laissez cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que l'ensemble soit réduit en purée. Comptez environ 15 mn.
3. Cassez les œufs dans un saladier. Salez, poivrez et battez-les à la fourchette pour mélanger jaunes et blancs.
4. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Veillez à bien la répartir. Mélangez les herbes et les œufs, et versez le tout dans la poêle. Faites cuire l'omelette en remuant le dessus à la fourchette. Quand le dessous est pris et que le dessus est encore baveux, faites glisser l'omelette dans un plat en la repliant.

Ingrédients et matériel	
8 œufs *2 oignons* *1/2 gousse d'ail* *1 poignée d'épinards frais* *1 branche de basilic frais* *1 petit bouquet de ciboulette* *2 cuillerées à soupe d'huile d'olive felix potin* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 poêle* *1 saladier*



Conseil : *si vous utilisez des épinards en conserve, lavez-les bien pour leur ôter tout arrière-goût.*
Vin : *Côtes de Provence rosé.*

TORTILLA

Préparation : *10 mn* **Cuisson** : *20 mn*

1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés ou en rondelles. Hachez les oignons. Faites revenir les pommes de terre et les oignons à la poêle avec 3 cuillerées à soupe d'huile, pendant 15 mn à feu moyen.
2. Cassez les œufs dans une terrine, assaisonnez-les et battez-les. Incorporez ensuite les pommes de terre et les oignons égouttés.
3. Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans la poêle. Versez le contenu de la terrine dans la poêle et laissez cuire l'omelette 5 mn environ.
4. Dès que le dessous de l'omelette est doré, retournez-la pour la faire dorer de l'autre face. Servez chaud ou froid.

Ingrédients et matériel	
3 pommes de terre *2 oignons moyens* *9 œufs* *Huile* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 poêle* *1 terrine*



Conseil : *veillez à ce que l'intérieur de la tortilla reste bien moelleux.*
Vin : *Navarra ou Saint-Emilion.*

ŒUFS EN BRIOCHE

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *15 mn*

1. Préparez la sauce : hachez l'oignon et râpez la carotte. Faites fondre à la poêle avec 40 g de beurre et les aromates. Ajoutez 50 g de concentré de tomates, le vin et 1 dl d'eau. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux pendant 30 mn.
2. Passez ensuite la sauce au chinois et relevez-la avec du tabasco et du poivre de Cayenne. Ajoutez ensuite la crème fraîche à la sauce.
3. Enlevez les chapeaux des brioches. Creusez l'intérieur pour retirer la mie et passez les brioches à four doux (180 °C, thermostat 4-5) pour les réchauffer.
4. Dans une casserole, battez les 6 œufs avec 40 g de beurre, du sel et du poivre. Mettez la casserole sur feu doux et remuez sans arrêt jusqu'à ce que les œufs prennent la consistance d'une crème onctueuse.
5. Garnissez chaque brioche de sauce, complétez avec les œufs brouillés. Recoiffez les brioches.

Ingrédients et matériel	
6 œufs *4 brioches* *1 oignon* *1 carotte* *80 g de beurre* *50 g de concentré de tomates felix potin* *1 dl de vin blanc* *Thym et laurier* *1 dl 1/2 de crème fraîche* *Tabasco* *Sel, poivre de Cayenne*	**Matériel** *1 poêle* *1 casserole* *1 chinois*



Conseil : *pour un repas de fête, agrémentez les œufs brouillés par des pelures de truffes...*
Vin : *Médoc.*

ŒUFS BROUILLÉS AU FENOUIL

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *30 mn*

1. Eliminez les fils du fenouil en vous aidant d'un couteau économe. Lavez-le, épongez-le et coupez-le en fine julienne, c'est-à-dire en bâtonnets fins.
2. Faites revenir le fenouil doucement dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Assaisonnez et réservez en attente.
3. Battez dans une casserole les œufs avec 40 g de beurre. Faites prendre à feu doux en remuant sans cesse. Salez et poivrez. Dès que les œufs commencent à épaissir, incorporez le fenouil égoutté. Terminez la cuisson hors du feu en remuant encore quelques instants. Servez très chaud.

Ingrédients et matériel	
6 œufs *1/2 bulbe de fenouil* *2 cuillerées à soupe d'huile d'olive* *40 g de beurre felix potin* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 poêle* *1 casserole*



Conseil : *si la cuisson des œufs brouillés va trop vite, plongez la casserole dans l'eau froide.*
Vin : *Entre-Deux-Mers.*

ŒUFS EN DARIOLES

Préparation : *10 mn* **Cuisson :** *1 h*

1. Beurrez les moules à darioles et saupoudrez l'intérieur avec un peu de gruyère râpé.
2. Battez les œufs entiers dans une terrine avec la crème fraîche et le reste du gruyère râpé. Salez, poivrez.
3. Répartissez ce mélange dans les moules.
4. Faites chauffer un peu d'eau dans un plat allant au feu. Lorsque l'eau frémit, posez les darioles dans le plat pour faire cuire les œufs au bain-marie tout en maintenant l'eau à faible ébullition pendant 1 h (lorsque le mélange a monté jusqu'au bord des moules et ne cède plus sous le doigt : les darioles sont cuites).
5. Pendant la cuisson, faites dorer les tranches de pain dans une poêle avec une cuillerée à soupe d'huile.
6. Démoulez les darioles cuites sur les tranches de pain dorées.

recette originale ou de fête

Ingrédients et matériel	
100 g de gruyère râpé *2 cuillerées à soupe de crème fraîche felix potin* *80 g de beurre* *8 œufs* *2 cuillerées à soupe d'huile* *4 tranches de pain de mie rond* *Sel, poivre*	**Matériel** *4 moules à darioles* *1 terrine* *1 plat allant au feu* *1 poêle*



Conseil : *tapissez le fond du plat allant au feu de papier d'aluminium. Il régularisera l'ébullition.*
Vin : *Saint-Émilion.*

ŒUFS FARCIS AUX CHAMPIGNONS

Préparation : *15 mn* **Cuisson :** *25 mn*

1. Faites durcir les œufs en les faisant cuire 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée.
2. Préparez une sauce béchamel : mettez 20 g de beurre dans une petite casserole ; faites chauffer ; ajoutez 20 g de farine ; tournez sans laisser colorer ; ajoutez le lait froid hors du feu ; tournez et laissez cuire pendant 10 mn ; salez et poivrez légèrement.
3. Coupez la partie sableuse du pied des champignons ; lavez-les à grande eau sans les laisser tremper ; épongez-les ; hachez-les grossièrement. Mettez une noisette de beurre dans la poêle, faites chauffer, ajoutez le hachis de champignons, faites-les sauter à feu vif pendant 2 ou 3 mn ; salez et poivrez légèrement.
4. Passez les œufs durs à l'eau froide ; écalez-les ; coupez-les en deux ; retirez les jaunes ; mettez ceux-ci dans une terrine ; écrasez-les à la fourchette ; ajoutez la moitié de la béchamel et le hachis de champignons ; mélangez bien le tout.
5. Allumez le four à 240 °C (thermostat 8-9). Emplissez les demi-blancs d'œufs de la préparation champignons-jaunes d'œufs-béchamel. Rangez-les dans un plat à gratin ; versez par-dessus le reste de béchamel ; glissez le plat dans le four et laissez dorer une dizaine de minutes.

recette originale ou de fête

Ingrédients et matériel

4 œufs *200 g de champignons* *80 à 100 g de beurre* *20 g de farine felix potin* *3 dl de lait* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 poêle* *1 plat à gratin* *1 terrine*



Conseil : *n'hésitez pas à laisser les œufs durcir 12 mn plutôt que 10. Il faut que le blanc se tienne.*
Vin : *Juliénas.*

ŒUFS DE GALA

recette originale ou de fête

Préparation : *30 mn* **Cuisson** : *20 mn*

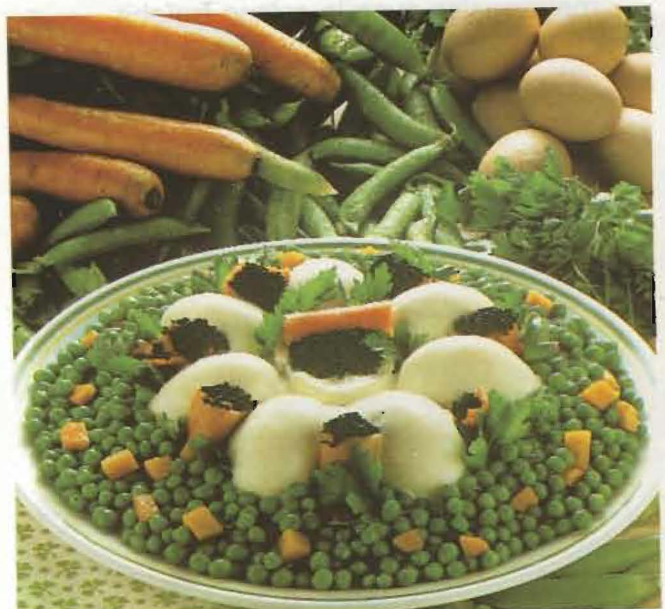
1. Pelez et lavez les carottes. Coupez-les en petits dés. Ecossez les petits pois. Faites-les cuire ensemble dans une casserole d'eau bouillante salée. Surveillez de temps en temps la cuisson. En effet, le temps varie beaucoup selon la qualité des légumes et la saison. Quand ils sont cuits, passez-les sous l'eau froide dans une passoire pour arrêter la cuisson.
2. Pendant ce temps, faites durcir les œufs en les faisant bouillir pendant 10 mn. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
3. Préparez une sauce mayonnaise : mélangez ensemble dans le fond d'un bol le jaune d'œuf, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre. Ajoutez l'huile goutte à goutte en tournant vivement. Quand la sauce commence à prendre, versez l'huile en filet, tout en continuant à tourner.
4. Coupez le saumon en fines tranches d'environ 4 cm de large. Dressez le plat : posez un demi-œuf au centre. Entourez-le des autres moitiés d'œuf. Nappez les œufs de mayonnaise. Roulez les tranches de saumon, et remplissez-les de caviar. Entourez de carottes et petits pois. Cette recette ne perd rien à attendre un peu au frais. Vous servirez le reste de la mayonnaise à part, en saucière.

Ingrédients et matériel

4 œufs
100 g de petits pois frais
2 carottes
100 g de saumon fumé
50 g de caviar ou d'œufs de lump

Pour la mayonnaise
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à café de moutarde
1 cuillerée à café de vinaigre
1 dl d'huile
Sel, poivre

Matériel
1 casserole
1 plat de service creux



Conseil : *si vous achetez une jardinière de légumes en conserve, soyez exigeant sur la qualité.*
Vin : *Champagne.*

ŒUFS MOLLETS SAUCE VERTE

Préparation : *20 mn* **Cuisson** : *6 mn*

1. Préparez la mayonnaise : mettez dans un bol les jaunes d'œufs et la moutarde. Versez peu à peu l'huile en filet en fouettant. Ajoutez une pincée de sel, quelques tours de poivre du moulin et 2 cuillerées à dessert de vinaigre.
2. Faites cuire les œufs mollets 6 mn à l'eau bouillante.
3. Nettoyez le cresson et hachez-le ainsi que le cerfeuil et le persil. Ajoutez-les à la mayonnaise avec la crème fraîche.
4. Dressez les œufs sur un plat ; nappez-les de sauce, servez le reste de la sauce en saucière.

recette originale ou de fête

Ingrédients et matériel

6 œufs
100 g de cresson
1 bouquet de cerfeuil
1 bouquet de persil
1 dl de crème fraîche felix potin
Vinaigre
Sel, poivre

Pour la mayonnaise
2 jaunes d'œufs
1/4 de l d'huile
1 cuillerée à café de moutarde forte
Sel, poivre

Matériel
1 bol
1 fouet à sauce
1 casserole



Conseil : *si vous avez râté votre moyonnaise, délayez-la avec une cuillerée à soupe d'eau glacée.*
Vin : *Côtes du Rhône Villages.*

ŒUFS DU PÊCHEUR

recette originale ou de fête

Préparation : *20 mn* **Cuisson** : *45 mn*

1. Grattez et lavez les moules. Epluchez ail et échalotes. Coupez les échalotes en morceaux. Versez le vin blanc et les moules dans un faitout. Ajoutez l'ail et les échalotes, ainsi que le bouquet garni. Salez et poivrez. Faites cuire à feu vif. Lorsque les moules sont bien ouvertes, retirez-les du faitout. Jetez celles qui ne sont pas ouvertes, elle ne sont pas bonnes.
2. Passez le jus de cuisson des moules au-dessus d'une casserole. Portez ce jus à ébullition et laissez réduire 20 mn. Laissez tiédir.
3. Pendant ce temps, battez les œufs et la crème fraîche ensemble. Beurrez les moules ou ramequins et versez le mélange dedans. Ne le remplissez qu'aux trois quarts. Mettez-les à cuire au bain-marie à four moyen (200 °C, thermostat 5-6), pendant environ 25 mn. Il faut qu'ils soient bien fermes. Démoulez-les, et disposez-les sur le plat de service.
4. Quand la sauce a tiédi, incorporez 50 g de beurre en fouettant. Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Otez les moules de leurs coquilles et remettez-les à chauffer dans la sauce.
5. Nappez les œufs de sauce, et servez.

Ingrédients et matériel	
4 œufs *1 cuillerée à soupe de crème fraîche* *2 l de moules* *4 échalotes* *4 gousses d'ail* *1/2 l de vin blanc sec felix potin* *Bouquet garni* *80 g de beurre* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 chinois* *1 fouet à sauce* *1 faitout* *4 ramequins individuels* *1 bain-marie*



Conseil : *décorez le plat avec des crevettes roses entières, ou avec quelques herbes.*
Vin : *Muscadet.*

ŒUFS POCHÉS FLORENCE

Préparation : *20 mn* **Cuisson** : *40 mn*

1. Faites chauffer la partie haute du four, sur position gril.
2. Enlevez les pieds terreux des champignons. Lavez-les, épongez-les et coupez-les en lamelles. Faire chauffer le beurre dans une poêle et faites sauter les champignons jusqu'à évaporation de leur eau de cuisson. Salez, poivrez et gardez-les au chaud.
3. Portez à ébullition 1 l d'eau additionnée de vinaigre. Cassez les œufs un à un, dans une louche. Plongez-les dans l'eau bouillante et laissez-les cuire 3 mn. Au bout de ce temps, sortez-les à l'aide d'une écumoire. Conservez-les au chaud, dans de l'eau tiède par exemple.
4. Préparez une sauce béchamel. Faites fondre le beurre doucement. Ajoutez la farine. Quand le mélange est mousseux, sans prendre couleur, sortez-le du feu, et ajoutez le lait froid. Salez et poivrez, râpez un rien de muscade. Remettez sur le feu et laissez cuire pendant 10 mn en tournant. La sauce doit épaissir, sans former de grumeaux.
5. Disposez les œufs pochés dans un plat allant au four. Nappez de sauce béchamel. Saupoudrez de gruyère râpé. Passez dans le four 5 mn, pour gratiner. Servez très chaud.

Ingrédients et matériel	
4 œufs *100 g de champignons de Paris* *50 g de beurre felix potin* *1 cuillerée à soupe de vinaigre* *30 g de gruyère râpé* **Pour la sauce** *30 g de beurre* *30 g de farine* *1/2 l de lait* *Muscade*	*Sel, poivre* **Matériel** *1 louche* *1 écumoire* *1 poêle* *1 plat allant au four* *1 casserole*



Conseil : *placez le plat haut dans le four, pour qu'il gratine vite sans cuire les œufs à l'excès.*
Vin : *Riesling.*

OMELETTE SABINE

Préparation : *25 mn* **Cuisson** : *35 mn*

1. Versez 1,5 l d'eau dans un faitout. Ajoutez thym, laurier et gros sel. Portez à ébullition. Lavez les crevettes et jetez-les dans le court-bouillon. Laissez cuire 5 mn à partir de ce moment. Ensuite, sortez le faitout du feu, et laissez les crevettes au chaud dans leur eau de cuisson.
2. Pendant la cuisson des crevettes, cassez les œufs dans une terrine. Battez-les en omelette. Ajoutez 50 g de beurre en petits morceaux, et mélangez bien. Salez et poivrez.
3. Faites fondre un peu de beurre dans la poêle. Versez le quart des œufs, et faites une petite omelette plate. Répétez l'opération 4 fois, pour obtenir 4 petites omelettes plates. Ne les cuisez pas trop, elles doivent être un peu moelleuses sur le dessus. Réservez-les au chaud.
4. Egouttez les crevettes. Décortiquez-les. Posez chaque omelette à plat et répartissez les crevettes. Roulez les omelettes comme des crêpes et servez immédiatement.

Ingrédients et matériel	
8 œufs *300 g de crevettes roses vivantes* *2 branches de thym* *4 feuilles de laurier* *30 g de gros sel* *100 g de beurre felix potin* *Poivre*	**Matériel** *1 faitout* *1 terrine* *1 poêle*



Conseil : *si vous achetez des crevettes décortiquées, faites-les revenir quelques minutes.*
Vin : *Sylvaner.*

ŒUFS EN TOMATES

Préparation : *5 mn* **Cuisson** : *5 mn*

1. Faites chauffer votre four à 150 °C (thermostat 6). Coupez la calotte des tomates, après les avoir lavées. Evidez les tomates à l'aide d'une petite cuillère. Salez et poivrez l'intérieur.
2. Posez les tomates dans un plat allant au four. Cassez un œuf dans chaque tomate. Si vous n'êtes pas très sûr de leur fraîcheur, cassez-les d'abord dans un bol ou une assiette. Le jaune doit être bien bombé et se placer au milieu du blanc.
3. Mettez le plat au milieu du four. Laissez cuire environ 5 mn. Les blancs et les jaunes doivent être bien pris. Mieux vaut même pour cette recette, des œufs un peu mollets que des blancs liquides. Dressez sur un plat et servez sans attendre.

recette originale ou de fête

Ingrédients et matériel	
4 œufs très frais *4 grosses tomates* *Sel, poivre*	**Matériel** *1 plat allant au four*



Conseil : *mettez de l'eau dans le plat de cuisson des tomates pour éviter de les brûler.*
Vin : *Bergerac.*

TABLE DES RECETTES

PHOTOGRAPHIES :
Document de couverture : Grazia-Mondadoripress. *Illustrations* : Paris-Graphic p. 5, 13, 19, 23, 25, 35, 37, 61, 65, 69, 81, 87, 89; ELLE SCOOP Bouillaud p. 7, 11, 31, 39, 45, 49, 57, 59, 75, 77, 85; Grazia-Mondadoripress p. 9, 15, 27, 29, 33, 55, 67, 83, 93; Editoriale Del Drago p. 41, 91.
Shopping « La Liste de Mariage » p. 17, 21, 73, 79.

Imprimé en Italie par
Tipolitografia G. Canale & C. S.p.A. - Turin

Photocomposition : S.C.P., 33000 Bordeaux.
Photogravure : VERNON, 75005 Paris.

ISBN 2-903866-10-4